

MENU

DU : Lundi 11 Septembre au Vendredi 15 Septembre 2023

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	GOUTER	DINER
LUNDI 11 Septembre		Tomate (local) féta ou Pastèque Spaghettis Carbonara Bûche Estélou (local) Nectarine ou Prune	Gouter	Pomme de terre /gésiers Escalope Viennoise Haricots verts Rondelé Pêche
MARDI 12 Septembre	Café lait nesquick thé Beurre confiture miel Fruit Céréales yaourt Jus de fruit Jus de pomme (local)	Friand au fromage ou Quiche Lorraine Rôti de porc saumuré (local) Brocolis au beurre persillé Tomme de vache (local) Coupe glacée	Gouter	Tomate (local) /surimi Gigot d'agneau (local) Flageolets Roitelet Compote de pommes
MERCREDI 13 Septembre	Café lait nesquick thé Beurre confiture miel Fruit Céréales yaourt Jus de fruit Jus de pomme (local)	Betterave/œuf dur (local) ou Macédoine de légumes Poisson meunière Poêlée de courgettes (local)/Tomates(local) Entremets variés	Gouter	Choux –fleurs sauce Curry Cervelas Alsaciens Printanière de légumes Liégeois
JEUDI 14 Septembre	Café lait nesquick thé Beurre confiture miel Fruit Céréales yaourt Jus de fruit Jus de pomme (local)	Salade de riz au thon ou Salade Californie Bœuf (local) Barbecue Carottes (local) sautées Rocamadour (local) Gâteau au chocolat		Pastèque Tagliatelles au saumon Petits suisses aux fruits Raisin blanc
VENDREDI 15 Septembre	Café lait nesquick thé Beurre confiture miel Fruit Céréales yaourt Jus de fruit Jus de pomme (local)	Melon (local) ou Salade Annette Pilon de poulet (local) sauce Normande Frites Crème dessert (local)		

Les menus peuvent être modifiés en raison d'un problème de livraison

LE PROVISEUR

E. OUDET

LA GESTIONNAIRE

S. EYCHENNE